

## PLAISIRS DE MIDI

### APÉRITIF DU CHEF

#### ENTRÉES

Mer et montagne de rosbif de poulain

ou

Salade de aiguillettes de canard avec conserves au vinaigre

ou

Œuf poché avec topinambour

#### PLATS

Poisson du marché aux salsifis rôtis

ou

Esturgeon de la Vall d'Aran avec des champignons rôtis et marrons

ou

Cannellonis rôtis à la manière *Festa Major*

#### DESSERTS

Cheesecake avec chutney de coing et glace de noix de muscade

ou

Pêche, chocolat, menthe

ou

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux

38,00 (TVA comprise)

Ce menu sera servi du mercredi midi au vendredi midi, sauf férié  
et ne comprend pas les boissons

### ACCORD METS ET VINS POUR LE MENU PLAISIRS DE MIDI

17,00 (TVA comprise)

Boissons incluses : quatre verres de vins, eaux et café

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste  
des allergènes si vous le souhaitez.

## MIDDAY DELIGHTS

### CHEF'S APPETISER

#### STARTERS

*Sea and mountain of roast beef colt*

*or*

*Duck tenderloin with pickles salad*

*or*

*Poached egg with Jerusalem artichokes*

#### MAIN COURSE

*Market-fresh fish with roast salsifies*

*or*

*Vall d'Aran sturgeon with roast mushrooms and chestnuts*

*or*

*Roast cannelloni Festa Major style*

#### DESSERTS

*Cheesecake with quince chutney and nutmeg ice cream*

*or*

*Peach, chocolate, mint*

*or*

*Assorted ice creams and sorbets*

38,00 (VAT included)

*This menu will be served middays from Wednesday to Friday, except holiday.  
Drinks not included*

### WINE PAIRINGS FOR THE MIDDAY DELIGHTS MENU

17,00 (VAT included)

*Beverage pairings: four types of wine, water and coffee*

*In compliance with EU regulations, please ask the maître d' for a list of allergens.*